

# Vinya Selena

0357

Cosecha 2022

Catalunya  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

## Vino semidulce ideal para disfrutar de la magia del mediterráneo

### VINO BLANCO SEMIDULCE COSECHA

#### D. O. Catalunya

60 % macabeo, 30 % xarel·lo y 10 % sauvignon blanc

75 cl

#### SABOR TROPICAL

A finales de verano, una selección de nuestras uvas blancas más refrescantes fermenta lentamente a temperatura controlada. Al cabo de unos días, acabada la fermentación, añadimos una pequeña cantidad de mosto fresco para endulzar ligeramente y obtener nuestro vino blanco más suave y afrutado. La puerta de entrada perfecta para descubrir el maravilloso mundo del vino.



Ligero | **Afrutado** | Maduro

Cuerpo: ●●●○

Dulzor: ●●●○

Taninos: ●○○○

Acidez: ●●●○

Alcohol: ●●○○

Alc.: 11 % vol.

Servicio: 6 - 8 °C

Consumo: antes de 2025

Maridaje: lonchas de queso manchego aliñado con aceite de oliva virgen y romero

De color amarillo limón pálido con reflejos verdosos. Aromas a fruta con hueso (**melocotón**), **plátano** y **gominola** sobre un fondo cítrico (**limón**) y herbáceo (**boj**). Recuerdos a lavanda. En boca es dulzón, fresco y muy afrutado. Final ligeramente amargo con recuerdos herbáceos.

#### Vinos similares de la bodega:

Ibericus Garnatxa Blanca y Origen.



**MASET**  
VINOS Y CAVAS

WINE MODERATION  
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR